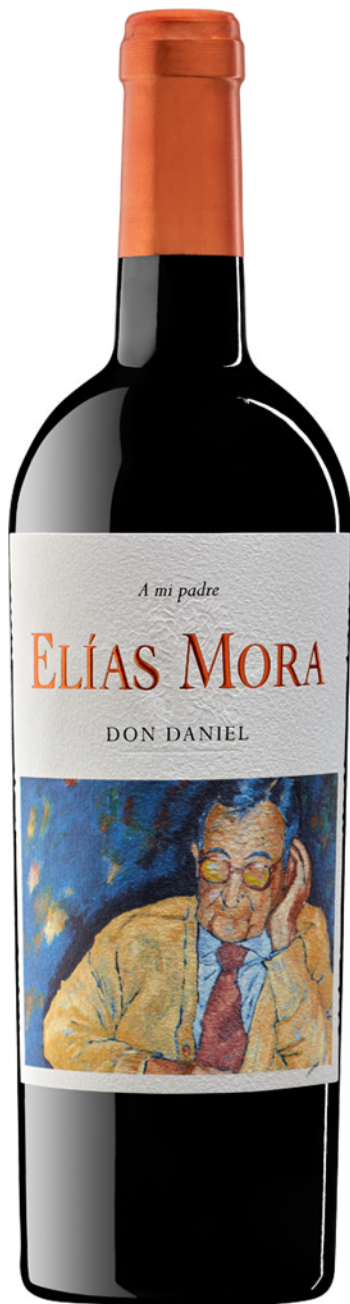


# Elias Mora

## Don Daniel 2018



### Ficha Técnica

**Denominación de origen:** TORO

**Variedad:** Tinta de Toro 100%

**Barrica:** 12 meses en barrica francesa. Vino de añada única. Sólo los mejores años se embotella, tras una selección barrica a barrica de Victoria Benavides.

**Características de los suelo:** Vino procedente de pago de La Cañadica, que perteneció a la orden de San Benito de Valladolid desde 1502.

### Características físico-químicas:

-Contenido en alcohol: 15 %

-Acidez total: 5,6 gr/l de a. tartárico

-Azúcares reductores: 1,95 gr/l

### NOTAS DE CATA

>**VISTA:** Púrpura intenso con ribetes cardenalicios.

>**NARIZ:** Fina y compleja. Es un vino para beber despacio, con paladar erudito. Desarrolla suavemente un bouquet nostálgico de moras, regaliz, otoño y jazmín mojado.

>**BOCA:** Taninos bien fundidos, suave y largo a la vez, pero con una presencia en final de boca donde se revela la potencia escondida del vino; capaz de abrazarte con el calor de un amigo. apto para abades que ordenaron y rigieron el mundo durante siglos desde los apartados monasterios del Duero.

Reconocimientos: